

< IV-3> 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	현대케익디자인 실습	학점	3	교·강사명	장찬호 외5명	교·강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실	1~11강의실/ 1~3제과제빵실	수강대상	호텔 제과제빵	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>데코레이션 기초 이론을 비롯하여 연습을 통해 실제로 습득해야 하는 선그리기, 모양짜지 사용법, 꽃 만들기등 기본 디자인 기법과 장식물 제작, 응용제품 제조 등을 할 수 있다. 케이크 디자인을 위한 다양한 소재인 버터크림, 핫머랭, 생크림, 마지팬, 초콜릿, 에어브러시 기법, 시가렛 쿠키 반죽과 슈가 크래프트등을 이용하여 케이크를 장식하여 다양한 케익디자인에 대한 기초를 배양할 수 있다. 디자인적 요소와 색채적 요소, 소재적 요소의 중요성에 대한 교육을 통해 완성도 높은 케익디자인을 완성할 수 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 케이크 디자인의 기본과 케이크 디자인의 재료를 이해 할 수 있다. - 케이크 아이싱을 능숙하게 할 수 있다. - 각종 모양 깎지를 이용한 기본짜기 및 응용짜기를 할 수 있다. - 모양깎지를 이용하여 꽃짜기를 능숙하게 할 수 있다. - 플라스틱 초콜릿을 만들 수 있고 이를 이용한 장식품을 만들 수 있다. - 슈가 크래프트 공예를 할 수 있다. - 에어브러쉬 기법을 이해하고 도구의 준비와 다루는 방법, 기본작업 등을 완벽히 할 수 있다. - 마지팬 공예를 할 수 있다. - 핫머랭을 제조하고 장식물을 제조할 수 있다. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 표준제과미술 / 재단법인 과우학원 / 비앤씨월드 / 2013							
부 교 재 : 과자를 완성하는 데코레이션 테크닉 / 월간파티시에 / 비앤씨월드 / 2016							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실가·실험) 내용							
주별	강의(실습·실가·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 오리엔테이션과 케익디자인에 대한 개요 ●강의목표: 강의계획서 및 실습내용 소개, 과제부여, 케이크 디자인의 기본과 케이크 디자인의 재료를 이해 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 디자인의 구성요소 - 디자인의 구성 원리 - 색채의 기본과 활용 - 케이크디자인의 재료 					<ul style="list-style-type: none"> ● 강의계획서 배부 ● 주교재 p 7-23 ● 부교재 p 6-13 ● 매 실습 후 실습일지 작성한다. - 실습일지 양식 공지 ● 과제 제출 - 12주차 ● 수시평가 - 6주차 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 데코레이션 케이크 아이싱 I ●강의목표: 원형케이크 아이싱을 능숙하게 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 케이크 만들기 기본도구를 모두 준비 할 수 있다. - 연습용 크림을 만들 수 있다. - 연습용 모형케이크에 윗면과 옆면에 능숙하게 크림을 바를 수 있다. - 삼각콤을 이용하여 윗면과 옆면에 무늬를 낼 수 있다. 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 24-28 ● 부교재 p 16 ● 개별실습후 평가 ● 과제부여 1) 본인이 상상하는 케이크 디자인을 스케치하고 케이크 소재를 선정하여 어울리는 케이크시트의 레 	

		작성한다.- 12 주차 제출
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 데커레이션 케이크 아이싱Ⅱ와 별모양각지 사용법 I ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 별모양 각지를 이용한 기본짜기를 할 수 있다. - 하트모양 케이크와 사각형모양 아이싱을 능숙하게 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 크림의 되기를 조절할 수 있다. - 하트모양은 앞면 모서리 각을 잘 살려 아이싱을 한다. - 각지짜기시 능숙하게 힘조절을 한다. - 올바른 자세로 짜기연습을 한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 29-30 .38 ● 부교재 p 18-19 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 생크림 케이크 만들기 ●강의목표: 생크림 케이크를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 스펀지케이크를 만들 수 있다. - 생크림을 적절히 휘핑 할 수 있다. - 맛을 내기위한 리큐르를 적절히 사용 할 수 있다. - 축하의 의미로 사용되는 케이크이므로 밝은 느낌으로 만든다. - 스펀지 케이크에 생크림으로 능숙하게 균형있게 아이싱을 한다. - 연습한 짜기를 적절히 하고 삼각꼴으로 무늬를 낸다. - 생과일을 디자인의 구성요소, 구성원리, 색의 조화등을 고려하여 장식할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 90-93 ● 부교재 p 44 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 스펀지케이크 준비하기
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 별모양각지 사용법Ⅱ ●강의목표: 별모양 각지를 이용한 원형짜기, 덩굴모양짜기, 연속짜기, 하트모양, 크라운 짜기를 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 원형짜기는 짤주머니를 직각으로 세워 짜도록 한다. - 시계방향으로 연습한 후 시계반대 방향으로 다시 연습한다. - 파도형 디자인은 3연속 짜는 디자인이나 실제로는 하나씩 짜며 연습한다. - 충분한 기본짜기 연습을 해야만 응용하여 여러모양을 디자인 할 수 있다. - 하트짜기는 밑그림을 그리고 연습한다. - 크라운짜기는 좌우대칭이 되어야 하고 균형있게 되도록 연습한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 39-44 ● 부교재 p 20-23 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 다양한 모양각지 사용법 ●강의목표: 납작각지, 별모양 각지, 원형모양각지를 이용한 바구니 짜기, 로프짜기, 이어짜기, 진동짜기등을 할수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 납작각지를 이용한 로프짜기, 바구니짜기, 당초 모양과 물살 모양을 짤 수 있다. - 원형모양각지를 이용한 기본짜기를 할 수 있다. - 원형모양각지를 이용한 이어짜기를 할 수 있다. - 별모양각지를 이용한 레몬 모양과 진동짜기를 할 수 있다. - 여러모양각지로 크라운 짜기를 할 수 있다. - 여러모양각지로 겹쳐 짜기, 물살모양 짜기를 할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 45-51 ● 부교재 p 24-27 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 수시평가 - 수업 중 간략내용 퀴즈시험
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:등꽃짜기, 장미꽃짜기, 카네이션 짜기 ●강의목표: 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 60-66

	<ul style="list-style-type: none"> - 능숙하게 할 수 있다. - 등꽃짜기를 통하여 장미짜기의 힘조절과 기교를 익힐 수 있다. - 장미꽃짜기를 능숙하게 할 수 있다. - 카네이션짜기를 할 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 꽃짜기에 적합하게 크림의 되기를 조절할 수 있다. - 아크릴 판에서 크림을 충분히 세울 수 있도록 연습한다. - 등꽃은 정면에서 보이는 모습이 아름다워야 하므로 뒤로 젖히며 놀리지 않게 짜야 한다. - 등꽃짜기로 소형장미, 아카시아꽃, 등나무 꽃등을 응용할 수 있다. - 장미꽃짜기는 꽃받침 위에 기등을 세우고 기본 꽃봉오리를 삼각형 형태로 정확히 짜는 것이 중요하다. - 한 방향으로 잡아끌어 짜는 연습을 많이 하면 웨이브 특성을 알 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 부교재 p 76-83 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사
제 8 주	중간고사	●
제 9 주	<p>●강의주제: 생일 케이크 만들기과 레터링 무늬짜기와 짜인버터</p> <p>●강의목표: 바구니타입의 생일케이크를 만들 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 짜인버터를 이용한 레터링무늬짜기는 도화지에 밑그림을 그리고 그 위에 아크릴판을 놓아 연습한다. - 짜인버터로 글씨쓰기 연습을 한다. - 장미 모양각지를 이용하여 레이스짜기를 연습한다. - 장미꽃은 짜서 냉동시켜 놓는다. - 스펀지 케이크에 버터크림으로 아이싱하고 바구니짜기와 다양한 모양짜기를 하고 열린 장미를 올리고 잎새를 짜고 마무리한다. - 디자인에 따라 레터링이나 글씨를 쓸 수도 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 112-115 , 100-101 , 136-140 ● 부교재 p 28-31 , 62-63, 66-69, 74-77 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 스펀지케이크 준비하기
제10 주	<p>●강의주제: 초콜릿 장미 케이크 만들기</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 초코렛 플라스틱으로 장미꽃과 잎사귀를 만들 수 있다. - 가나슈 코팅을 한 장미꽃 케이크를 만들 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 화이트 초코렛 플라스틱을 만들 수 있다. - 다크 초코렛 플라스틱을 만들 수 있다. - 검은색 반죽에 흰색 반죽을 넣어 주며 3-4가지 색을 만든다.- <p>그라데이션 효과</p> <ul style="list-style-type: none"> - 반죽으로 꽃심을 만든다. - 비닐을 이용하여 꽃잎을 만들어 한 장 씩 붙여가며 장미꽃을 만든다. - 그라데이션효과를 주어 만들기도 한다. - 잎사귀는 마지팬 스틱으로 자국을 내어 준다. - 초콜릿 스펀지에 버터크림을 아이싱하고 가나슈를 코팅한다. - 장미꽃을 놓을 위치를 정하고 장식한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 80-85 ● 부교재 p 168-169 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 초코렛 스펀지 준비하기
제11 주	<p>●강의주제: 캐릭터 케이크 만들기</p> <p>●강의목표: 슈거 페이스트로 특별한 행사에 필요한 케이크를 만들 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원하는 캐릭터를 찾아 도안을 만든다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 132-134 ● 부교재 p 127-145 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사

	<ul style="list-style-type: none"> - 커버반죽을 만든다. - 색소를 이용하여 적절한 색의 반죽을 만든다. - 스펀지 케익에 커버링을 하고 캐릭터를 만들고 기타 장식물을 만든다. - 조화롭게 조립하여 케이크를 완성한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 캐릭터케이크 도안 준비해오기 ● 스펀지케이크 준비하기
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 하트형 케이크 만들기과 에어 브러쉬 기법 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 하트형 아이싱을 능숙하게 할 수 있다. - 하트형 케이크에 어울리는 짜기를 조화롭고 사랑스럽게 할 수 있다. - 에어브러쉬 기법을 이해하고 도구의 준비와 다루는 방법, 기본작업준비 등을 완벽히 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 하트모양 스펀지에 버터크림으로 아이싱을 한다. - 디자인에 따라 가장자리, 옆면, 윗면에 에어브러쉬를 분사하여 입체감을 준다. - 납작짜기로 아랫면과 윗면을 짜 준다. - 원형 짜기로 하트짜기를 한다. - 미리 짜서 냉동시킨 장미에 에어브러쉬를 분사해 화사한 분위기를 살린다. - 등꽃, 장미꽃, 등으로 장식하고 잎새를 짜서 마무리한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 88-89 ● 부교재 p 31, 194-201 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 하트형 케이크 준비하기 ● 에어브러쉬 도구 준비 ● 과제제출
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 마지팬 케이크(돔형) 만들기 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 마지팬의 특성을 이해한다. - 색소를 첨가해 색을 낸 마지팬반죽으로 목적에 맞는 데커레이션을 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 디자인 도안에 따라 색을 낸 마지팬 반죽으로 동물, 인물, 꽃 등의 세공품을 만든다. - 과일 케이크를 돔형으로 잘라준다. - 어울리는 색의 마지팬반죽을 밀어퍼 커버링을 한다. - 세공품을 적절히 배치하고 장식한다. - 커버링의 이음매를 커버하고 여백에 로얄아이싱이나 초콜릿으로 레터링하여 마무리한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 141-150 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 마지팬케이크 도안 준비해오기 ● 스펀지케이크 준비하기
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 크리스마스 케이크 만들기 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 버터크림을 이용한 부슈 드 노엘을 만들 수 있다. - 시가렛반죽 또는 랑그드샤 반죽을 이용하여 장미꽃을 만들 수 있다. - 핫머랭을 이용하여 머랭꽃과 버섯등의 장식물을 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 일반 롤 케이크의 2/3 두께로 작게 만들어 모카버터크림을 발라 말아 준다. - 칼로 잘라서 통나무 형태로 만들어 조립한다. - 모카버터크림으로 아이싱 하고 톱칼이나 포크로 굽어 나무결을 표현한다. - 연두색 버터크림으로 나뭇잎과 줄기를 짜서 장식하고 머랭 장미와 버섯을 올려준다. - 과자로 만든 장식물을 올려준다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 103-105 ● 개별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 모카 롤 케이크 준비하기

	- 각종 크리스마스 장식물로 마무리 한다.						
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
-이론 강의							
1. PPT자료를 통해 선행학습을 실시하고, 미리 준비한 실물자료로 실체를 확인하고 시연 실습을 통해 확실히 이해할 수 있다.							
2. 학습자의 질의에 대한 응답을 한다.							
3. 강의주제와 관련된 동영상을 관람한다.							
-실기실습							
1. 수업목표에 따른 기법이나 만드는 방법등을 시연을 통해 이해할 수 있게 한다.							
2. 실습시 어려운 부분과 까다로운 부분을 해결할 수 있는 요령과 함께 자세한 설명으로 극복하게 한다.							
3. 어려워 하는 학생에게는 개별적으로 설명하며 시연한다.							
4. 다음 주차 강의주제를 설명하고 필요한 도구와 재료의 준비를 철저히 준비하도록 한다.							
6. 스펀지케익, 과일케익등의 케익시트도 수업시간 이전에 완성되도록 한다.							
7. 조별로 준비조의 임무를 수행시켜 케익시트의 제조연습도 충분히 되도록 한다.							
8. 연습용 크림의 제조와 관리, 슈거 페이스트의 제조와 관리 등도 책임있게 하도록 교육한다.							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
1. 정기평가 기간 : 8주차, 15주차							
2. 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 레포트 12주차, 수시평가 6주차							
3. 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
1. 실습 후 개인별로 작품을 진열하고 비교하고 평가한다. 잘된 점, 잘못된 점 등을 서로 의견 교환하고 개선할 점을 토론한다.							
2. 특히 잘한 작품은 칭찬하고 완성도가 떨어지는 작품도 칭찬할 점을 찾아내어 의욕을 북돋워 준다.							
3. 실습일지 작성							
:실습일지는 복습의 기회가 되고 작성 시 특히 평가와 느낀 점을 충실히 써서 다음 실습에 수정, 보완한다.							
9. 강의유형							
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(),							
이론 및 실험/실습 병행(), 이론 및 실기 병행(○)							